

TERMOPACK SERIES



SV 300

SV 400

SV 300

STAMPO MV
MOULD MV 138X96STAMPO MV 193X138
MOULD MV 193X138STAMPO MV 180X180
MOULD MV 180X180STAMPO MV 195X260
MOULD MV 195X260

SV 400

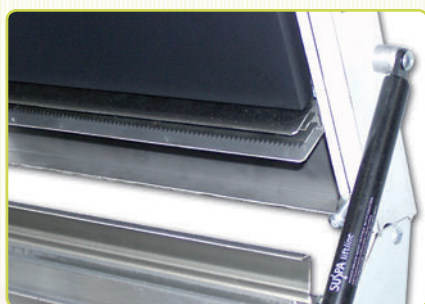
STAMPO GN 1/2
mm 265X320
MOULD GN 1/2
mm 265X320STAMPO GN 1/4
mm 265X160
MOULD GN 1/4
mm 265X160STAMPO GN 1/8
mm 160X130
MOULD GN 1/8
mm 160X130STAMPO GN
2 X (180X180)
MOULD GN
2 X (180X180)

Modello models modèles modelos Modelle	Dimensioni d'ingombro overall dimension dim. d'encombrement dimensiones Größe	Dimen. max. contenitore maximum container dimension dimension maximum du pot dimension maxima contenedor Maximum Behälter Dimension	Potenza installata installed power puissance installée potencia instalada Installiert Macht	Ciclo di lavoro working cycle cycle de travail ciclo de trabajo Arbeitszyklus	Pompa del vuoto vacuum pump pompe du vide bomba de vacío Vakuumpumpe	Comandi controls commandes mandos Anschaltung	Press. max. max. pressure pression maximale máxima presión Maximaler Druck	Tensione voltage voltage tension Spannung
SV 300 _{digit}	mm 280x500x600H open	mm 265x196	600 W	manual	-	digit	-	230 V/50-60 Hz
SV 400 _{digit}	mm 400x500x600H open	mm 265x325	1200 W	manual	-	digit	-	230 V/50-60 Hz

SV 300 / SV 400

Termosigillatrici semi automatiche per il confezionamento di prodotti in vaschetta. Attraverso questa tipologia di confezionatrici è possibile sigillare, in maniera igienica e ineccepibile prodotti in vaschetta al fine di migliorare la conservazione e soprattutto proporle all'utente finale in un involucro rigido e perfettamente sigillato.

Attraverso questa linea di confezionatrici si persegue un obiettivo primario di confezionamento non di conservazione in quanto la termosigillatrice non pone le vaschette in sottovuoto.

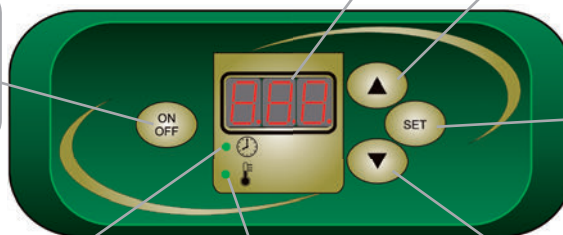


PANNELLO COMANDI/control panel

Tasto accensione
quadro comandi
Control panel
switch on/off

Display
Display

Aumento valori
tempo / temperatura
Time / temperature
increase

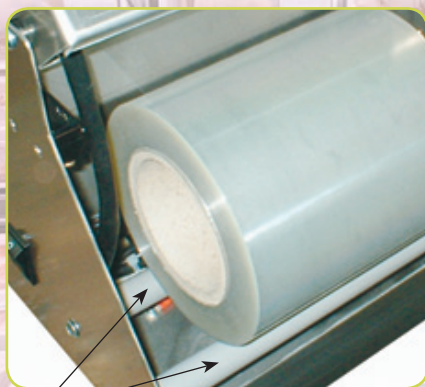


Tasto settaggio
tempo / temperatura
Time / temperature
setting

Led tempo di
saldatura
Sealing time led

Led termocoppia
resistenze
Thermocouple
resistance led

Diminuzione valori
tempo / temperatura
Time / temperature
decrease



Rulli supporto bobina
Roll support

Semi-automatic thermosealer to pack food in tray. Packing in trays is the most properly hygienic and good looking solution to offer to final customers any product in its perfectly sealed case. It's important to underline that these machines do not vacuum pack trays and their aim isn't the food preservation rather than its correct packing .

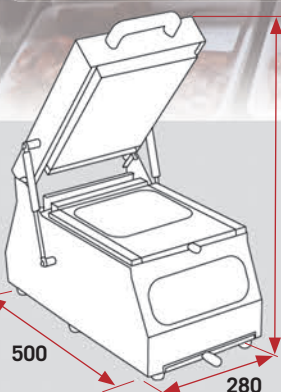
Termoschelleuses semi automatiques pour le conditionnement des produits en barquette. Grâce à cette typologie de machines il est possible sceller, dans une façon hygienique et irréprochable, les produits en barquette pour améliorer la conservation et surtout pour les proposer au client final dans un enveloppe rigide et bien scellé. Cette gamme de termoschelleuses poursuivre le but primaire de conditionnement et pas de conservation, car les appareils ne mettent pas les barquettes sous vide

Termoselladoras semi - automaticas para envasar productos en barquetas. Gracias a estas termoselladoras se pueden sellar, de manera higienica, productos en cubetas para mejorar la conservación y sobretodo entregarlos al consumidor en un paquete rigido y perfectamente sellado.

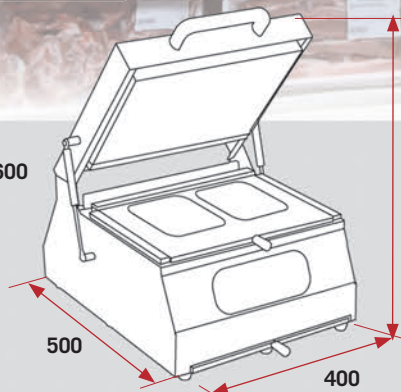
Utilizando esta gama de selladoras el objetivo principal es lo de empaquetar, no lo de conservar, porque la termoselladora no hace el vacio.



Halbautomatische Thermoversiegler für Schalen Dank dieser Geräte ist es möglich Schalen sauber, hygienisch und einwandfrei zu verschweissen. Dadurch wird die Haltbarkeit verbessert und der Kunde hat immer die Sicherheit ein sauber verschlossenes Produkt in robuster Schalenverpackung erhalten zu haben. Ziel dieser Geräte ist die saubere und einwandfreie Verpackung, nicht so sehr aber eine Verlängerung der Haltbarkeit da diese Geräte kein Vakuum erzeugen.



600



600

500

280

500

400



INOX | CE